



(Nytt nr 901114) Eiker HoltefjellXO 12-18m ca 200g

Norskprodusert fast rødkittost som er lagret over et år slik at smaken virkelig har fått utvikle seg.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. Dyrevelferd er høyt prioritert, og kuene får gå fritt i et topp moderne fjøs, og bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove. De startet osteproduksjon i 2003, og har nå mange varianter i sortimentet sitt. Blant disse finner du Eiker Camembert, Holtefjell, Eikern, Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarveværkets gruver. Denne varianten av Holtefjell er lagret i minimum et år, og har utviklet en parmesanaktig konsistens og masse smak. Denne osten fikk bronse i sin klasse i World Cheese Award i 2014.

Produktnummer

901108

EPD-nummer

6291876

Antall i kartong

6



* 6 2 9 1 8 7 6 *

Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i ostepanretinger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fylldig med en kraftig aromatisk smak som forsterkes under modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

